

---

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS DE LA COOPERATIVA DOPFE.



Colegio Paula  
Frassinetti.



---

## ¿Quiénes somos?

Somos los alumnos de 4º de ESO del colegio Paula Frassinetti de Avilés, Asturias.  
Nosotros formamos la cooperativa DOPFE.  
En el catálogo os mostraremos una serie de productos típicos asturianos que estamos seguros de que os van a encantar.

Precios (salvo error), con IVA y sin gastos de transporte.

---

---

# ÍNDICE:

## ALIMENTACIÓN.

01- Marañuelas de Luanco.

02- Marañuelas de Candás.

03- Marañuelas de Avilés.

04- Carajitos.

05- Carabayones.

06- Casadielles.

07- Luarquesas.

08- Moscovitas.

09- Merltones.

10- Almendrados del Nalón.

11- Suspiros del Nalón.

12- Callos.

13- Fabas (alubias).

---

---

# ÍNDICE.

## OBJETOS.

14- Llaveros.

15- Bola de nieve.

16- Figuras.

---

---

# Alimentación.

Referencia:01

## MARAÑUELAS DE LUANCO.

Las **marañuelas** son un dulce muy típico de Asturias. Existen diferentes tipos según el lugar en el que se hagan.

Están hechas con mantequilla, azúcar, leche, huevos y harina, por lo que no son aptas para celíacos, alérgicos a la lactosa, huevo o gluten.

**Características especiales:** su caducidad es de dos meses y deben guardarse en un recipiente cerrado.

Precio:8€/12uds



Una vez que las pruebes no podrás parar.

---

# Alimentación.

Referencia:02

## MARAÑUELAS DE CANDÁS.

Estas **marañuelas** las propias de la región de Candás.

Están hechas con mantequilla, harina, huevos, azúcar, levadura, ralladura de limón y anís, por lo que no son aptas para celíacos, alérgicos al huevo o a la lactosa.

**Características especiales:** caducan pasados dos meses y deben guardarse en un recipiente cerrado.

Precio:0,90€/ud



Otra variedad de marañuela que está también muy buena

# Alimentación.

Referencia:03

## MARAÑUELAS DE AVILÉS.

Esta variedad de **marañuela** es típica de nuestra ciudad, Avilés y su tamaño es mayor que el de los otros tipos.

Están hechas con huevo, mantequilla, azúcar, ralladura de limón, zumo de limón, agua, levadura y harina, porque no son aptas para celíacos, alérgicos al huevo o a la lactosa.

**Características especiales:** caducan pasados dos meses y deben guardarse en un recipiente cerrado.

Precio:1,50€/ud



Otra variedad de marañuelas que tendrás que probar.

# Alimentación.

Referencia:04

## CARAJITOS.

Los **carajitos del profesor** son dulces tradicionales famosos en la localidad asturiana de Salas.

Están hechos con avellanas, azúcar y huevos, por lo que no son aptos para personas alérgicas a los frutos secos o los huevos.

**Características especiales:** su caducidad es de tres mes y no pueden guardarse en la nevera.

Precio:8€/12uds



No se qué “carajo” tendrán para estar tan buenos.

# Alimentación.

Referencia:05

## CARBAYONES.

Los **carbayones** son un dulce almendrado tradicional asturiano, con una base hojaldrada rellena de una masa cremosa de almendras.

Están hechos con hojaldre, almendras, mantequilla, huevos, harina, azúcar, licor de manzana (o vino dulce), por lo que no son aptos para celíacos, alérgicos a los frutos secos, al huevo o a la lactosa.

**Características especiales:** caducan pasados quince días y pueden conservarse fuera de la nevera.



¿A qué esperas para comerte uno?

---

# Alimentación.

Referencia:06

## CASADIELLES.

Las **casadielles** son unos dulces asturianos típicos de carnaval. Resultan muy ricos para un buen desayuno o merienda para grandes y pequeños.

Están hechas con harina, mantequilla, sal, huevos, almendra, nuez, miel y anís, por lo que no son aptos para celíacos, alérgicos a los frutos secos, al huevo o a lactosa.

**Características especiales:** su caducidad es de dos meses y deben conservarse en un sitio seco y fresco.

Precio:1,70€/1ud



No importa que no sea carnaval se comen igual.

---

# Alimentación.

Referencia:07

## LUARQUESAS.

Las **luarquesas** son unos deliciosos bollos de mantequilla de forma circular típicas de la localidad asturiana de Luarca.

Están hechas con harina, mantequilla, huevos, azúcar y sal, por lo que no son aptos para celíacos, alérgicos al huevo o a lactosa.

**Características especiales:** su caducidad es de dos meses y deben conservarse en lugar fresco y seco.



Ir a Luarca y no probarlas no tiene sentido.

# Alimentación.

Referencia:08

## MOSCOVITAS.

Los **moscovitas** son finas pastas de almendra y nata, bañadas con una cobertura de chocolate.

Están hechas con nata, almendra, azúcar glas, harina, chocolate de cobertura con leche y manteca de cacao, por lo que no son aptos para celíacos, alérgicos a la lactosa, frutos secos o huevo.

**Características especiales:** su caducidad es de tres meses y deben conservarse en un lugar fresco y seco.

Precio:10€/125g  
26€/500g



Si te gusta el chocolate prueba los moscovitas.

---

# Alimentación.

Referencia:09

## MERLITONES.

Los **merltones** son unas deliciosas galletas almendradas, elaboradas en Cangas de Onís, ideales para el desayuno o la merienda.

Están hechos con harina de trigo, azúcar, almendra, grasa vegetal y huevo, por lo que no son aptos para celíacos, alérgicos al huevo o a los frutos secos.

**Características especiales:** su caducidad es de diez meses y deben conservarse en un lugar seco y fresco.

Precio: 4,60€/caja  
(400g)



Son las galletas de almendras más ricas de Asturias.

---

# Alimentación.

Referencia:10

## ALMENDRADOS DEL NALÓN.

Los **almendrados de Nalón** son deliciosas pastas de almendra realizados de forma artesanal.

Están hechos con huevos, harina, azúcar, mantequilla y almendra, por lo que no son aptos para celíacos, alérgicos al huevo, a los frutos secos o a la lactosa.

**Características especiales:** su caducidad es de diez meses y deben conservarse en un lugar fresco y seco.

Precio: 6€/caja  
de 28uds (800g)



Son para saborear a las orillas del río Nalón.

---

# Alimentación.

Referencia:11

## SUSPIROS DEL NALÓN.

Los **suspiros del Nalón** son unas pastas mantecadas artesanas muy ligeras y deliciosas.

Están hechas a base de harina, azúcar, mantequilla y licor de anís, por lo que no son aptos para celíacos o alérgicos a la lactosa.

**Características especiales:** su caducidad es de diez meses y deben conservarse en un lugar fresco y seco.

Precio: 7,50€/caja  
(800g)



Tan buenos que te harán suspirar.

---

# Alimentación.

Referencia:12

## CALLOS.

Los **callos** son un plato muy típico de Asturias, aunque existen diferentes variedades a las que se les añaden distintos ingredientes.

Principalmente llevan callos de ternera, chorizo, jamón, laurel, ajo, cebolla y pimentón.

**Características especiales:** estos caducan en 2020 y una vez abiertos deben conservarse en la nevera.

Callos con garbanzos  
Precio:3/lata de  
380g



Te sorprenderá lo buenos que están.



Callos a la asturiana  
Precio:4€/lata de  
340g

---

# Alimentación.

Referencia:13

## FABAS (ALUBIAS).

Las **fabas** son el elemento principal del plato más delicioso de todo Asturias, la fabada.

Estas se combinan principalmente con chorizo, morcilla y tocino para hacer la fabada.

**Características especiales:** su caducidad es de hasta dos años y deben conservarse en un lugar seco.

Precio:5€/kg



# Objetos.

Referencia:14

## LLAVEROS.



Llavero con forma de la bandera de Asturias.

**Características especiales:** hecho de metal. Sus dimensiones son 5cm de ancho por 3cm de alto.

Precio:2,50€/ud



Llavero con forma de símbolo celta (triskel).

**Características especiales:** hecho de metal. Tiene 3cm de diámetro.

Precio:3,50€/ud



Llavero con forma de vaca lechera.

**Características especiales:** hecho de plástico. Mide 5cm de alto.

Precio:3,50€/ud

# Objetos.

Referencia:15

## BOLAS DE NIEVE.



Bola de nieve con sidrero escanciando (echar sidra a los vasos) dentro. Sus dimensiones son de 6,5cm de alto por 4,5cm de ancho.

Precio:5€/ud

# Objetos.

Referencia:16



Figurita con forma de árbol y un trasgo (duende mitológico asturiano).

**Características especiales:** su altura es de 10cm.

## FIGURAS.

Precio:6€/ud



Figurita con forma de bruja típica asturiana.

**Características especiales:** tiene luz y sonido y una altura de 10cm.